

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2021



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Jurassique Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.

👑 ELEVAGE

Sur lies fines pendant 12 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

👑 RENDEMENT

58 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 6 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C

SITUATION

Montmains est le mont moyen se trouvant à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. Ce climat est exposé en sud / sud-est sur la rive gauche du Serein. Les Montmains forment un ensemble de terrains variés, sur une zone assez basse à surveiller car très sensible aux gelées de printemps.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'exemple même du terroir minéral. Belle tension et magnifique longueur. Le nez révèle des notes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche, tendue et nette, finit sur une minéralité très pure.

Suggestions de service : fruits de mer, escargots, poissons fumés.

NOTES DE PRESSE

James Suckling - Chablis Premier Cru Montmains 2021 - 92 pts

Chablis 1er Cru "Montmains" 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 16 / 94

Chablis 1er Cru "Montmains" 2021 - Guide Bettane + Desseuve 2024 - 90/100